Gratin de butternut au comté et à l'ail

La douceur de la courge, la crème d'Isigny et une croûte de comté.

La butternut est la courge la plus fondante de l'automne : sa chair orange, presque sucrée, se marie parfaitement avec la crème et l'ail. Gratinée au comté, elle fait un plat végétarien complet, ou l'accompagnement idéal d'une volaille rôtie.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 45 min | Facile

Dans votre pack

Courges Butternut	2 kg
Crème fraîche d'Isigny AOP	300 g
Comté AOP 12 mois 200 g	180 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Beurre doux de Verneuil	60 g
Thym	2 bottes

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Lait (crème, comté, beurre).

La recette

1. Préchauffez le four à 190 °C. Épluchez la butternut, ôtez les graines et coupez-la en tranches fines.
2. Frottez un plat à gratin avec l'ail et beurrez-le.
3. Disposez les tranches en couches, en salant, poivrant et râpant un peu de muscade entre chaque couche.
4. Versez la crème, parsemez de thym effeuillé et de comté râpé.
5. Enfournez 45 minutes, jusqu'à ce que la courge soit fondante et le dessus doré.

Le mot du marchand

Coupez les tranches de la même épaisseur : elles cuiront toutes en même temps.

À table avec : *Un Mâcon blanc ou un Côtes du Jura Chardonnay.*